



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

21-541-02 Sütőipari és gyorspékségi munkás

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Arbeiter/in – Backindustrie und Bäckerei

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- sich auf die Arbeit vorzubereiten;
- die Arbeitsgänge vorzubereiten;
- grundlegende Wägungen vorzunehmen;
- Geräte zu verwenden, Maschinen zu bedienen;
- Arbeitsschutzvorschriften einzuhalten;
- den Teig unter Anleitung zu verarbeiten;
- beim Gären Lassen den Teig in die Gärmaschine zu tun, die Oberfläche zu behandeln;
- unter Anleitung Schubaufgaben durchzuführen, die Produkte fertig zu backen;
- Verpackungsaufgaben durchzuführen;
- grundlegende administrative Tätigkeiten durchzuführen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Süßwaren (Arbeiter/in - Backindustrie)

7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Süßwaren (Verarbeiter/in von Teig - Backindustrie)

7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Süßwaren (Bäcker/in und Verkäufer/in - Schnellbäckerei)

(*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde Bei den zu dem Ministerium für Ackerbau (FM) gehörender Fachausbildungen die vom FM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.												
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 21 Teilqualifikation der Grundstufe: erfordert keine abgeschlossene Schulausbildung und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule bzw. im HÍD-II-Programm erworben werden ISCED2011 Kode: 2 NQR Stufe: 2 EQR Stufe: 2	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend												
Seriennummer des Zeugnisses: PT K lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; padding: 5px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%; padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Verarbeiten, Gären Lassen und Backen von Teig für Brot und Produkte, die zu unterschiedlichen Produktkategorien gehören, Verpackung der fertigen Produkte</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center; padding: 5px;">100.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				Praktische Prüfung	Verarbeiten, Gären Lassen und Backen von Teig für Brot und Produkte, die zu unterschiedlichen Produktkategorien gehören, Verpackung der fertigen Produkte	5	100.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote													
Praktische Prüfung	Verarbeiten, Gären Lassen und Backen von Teig für Brot und Produkte, die zu unterschiedlichen Produktkategorien gehören, Verpackung der fertigen Produkte	5	100.00										
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5											
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Grundschulbildung (Sekundarstufe I)	Internationale Abkommen												
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess													
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Verordnung des Ministers für Agrarwirtschaft Nr. 56/2016 (VIII.19.) über die fachlichen und Prüfungsanforderungen der in den Zuständigkeitsbereich des Ministers fallenden Berufsabschlüsse													

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		480 Stunden

Zugangsbedingungen:

- erfordert keinen Schulabschluss
- die gesundheitlichen Tauglichkeitsanforderungen müssen erfüllt werden

Berufsanforderungsmodulen:

11945-16 Grundkenntnisse über die Backindustrie
 11919-16 Grundkenntnisse über Lebensmittelherstellung

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:

Ausstellungsdatum: 2023.10.02

L. S.